# ÉCHALOTES LANIÈRES

## Légumes déshydratés

**CODE PRODUIT**

**2140**

***Sachet de 1 kg***

***(unité de facturation)***

## UTILISATION

## MODE D'EMPLOI

La réhydration préalable des lanières n'est recommandée que dans les cas de cuisson courte sans apport suffisant d 'eau. Les poids et les temps donnés sont des moyennes.
A froid : 40 minutes (1 kg de déshydraté donne 4,6 kg réhydratés).
A chaud et cuisson : 35 minutes (à partir de l'ébullition, 1 kg de déshydraté donne 3,9 kg réhydratés).

## INGRÉDIENTS

Echalotes lanières

## ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS LA RECETTE

Ces matières n'apportent pas d'allergènes directs.

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour...

| | 100 g de produit sec | |
|---|---|---|
| Valeur énergétique | 350.30 | kcal |
| | 1483.90 | kJ |
| Matières grasses (g) | 0.70 | |
| Dont acides gras saturés (g) | 0.50 | |
| Glucides (g) | 73.00 | |
| Dont sucres (g) | 15.00 | |
| Fibres (g) | 8.00 | |
| Protéines (g) | 9.00 | |
| Sel (g) | 0.13 | |
| Sodium (g) | 0.05 | |
| Potassium (g) | 1.00 | |
| Calcium (g) | 0.38 | |
| Phosphore (g) | 0.32 | |
| Rapport Protéines/MG | 12.86 | |

## CONSERVATION

DLUO de 18 mois à partir de la date de fabrication.
(DLUO indiquée sur l'emballage)
Conserver le produit dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 30° C et à l'abri de la lumière.
Consommer dans les 3 mois après ouverture et bien refermer après chaque utilisation.

## ENGAGEMENTS QUALITÉ

- ✓ Produit élaboré à partir de matières soumises à des critères rigoureux de sélection et de traçabilité
- ✓ Tous nos fournisseurs de matières premières proviennent de l'Union Européenne
- ✓ Produit non ionisé conforme au règlement 1999/2/CE
- ✓ Système de management de la qualité certifié ISO 9001 : 2008 depuis 2000
- ✓ Système de management de la sécurité des denrées alimentaires certifié ISO 22000 : 2005 depuis 2012
- ✓ Méthode réglementaire HACCP en place

## COMMENTAIRES

Produit ne nécessitant pas de numéro d'agrément sanitaire en vertu de l'article premier du règlement (CE) n° 853/2004
Echalotes lanières obtenues avec des échalotes fraîches de première qualité qui sont triées, pelées, lavées, coupées en lanières et déshydratées à l'air chaud.
Produit naturel sans adjuvant.

Produit fabriqué en France par l'entreprise
MADA certifiée ISO 9001 : 2008 et ISO 22000 : 2005

ISO 9001
ISO 22000
BUREAU VERITAS
Certification

ZAI Les Pins - 16 rue Sauge
BP 10237
68704 CERNAY CEDEX

Tél. standard 03.89.82.30.29 - Fax 03.89.38.98.97
email : produits.neff@neffmada.fr
Service Qualité : 03.89.82.30.29

**Fiche technique & logistique - Version n° 10 du 13/10/2015**

A la date indiquée ci-dessus les informations contenues dans ce document sont à notre connaissance exactes, elles sont données sous réserve de modifications ultérieures.
La responsabilité des prescripteurs et des clients consiste à s'assurer que ce produit est autorisé et conforme à la réglementation en vigueur.

*Pensez à l'environnement avant d'imprimer cette fiche technique, vous pouvez la télécharger sur www.neffmada.fr*

# ÉCHALOTES LANIÈRES

## Légumes déshydratés

**CODE PRODUIT**

**2140**

***Sachet de 1 kg***

***(unité de facturation)***

## ALLERGÈNES

| Liste des allergènes selon la Directive 2003/89/CE | Matière première concernée | Présence (OUI) Absence (NON) | Allergènes présents sur le site |
|---|---|---|---|
| Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) | | NON | OUI |
| Oeufs et produits à base d'oeufs | | NON | OUI |
| Soja et produits à base de soja | | NON | OUI |
| Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales | | NON | OUI |
| Poissons et produits à base de poissons | | NON | OUI |
| Crustacés et produits à base de crustacés | | NON | OUI |
| Fruits à coques, à savoir :<br>- amandes *(Amygdalus communis L.)*<br>- noisettes *(Corylusavellana)*<br>- noix *(Juglans regia)*<br>- noix de cajou *(Anacardium occidentale)*<br>- noix de pécan *[Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch]*<br>- noix du Brésil *(Bertholletia excelsa)*<br>- pistaches *(Pistacia vera)*<br>- noix de Macadamia et noix du Queensland *(Macadamia ternifolia)*<br>- et produits à base de ces fruits | | NON | NON |
| Arachides et produits à base d'arachides | | NON | NON |
| Graines de sésame et produits à base de graines de sésame | | NON | NON |
| Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L exprimées en SO2 | | NON | OUI |
| Céleri et produits à base de céleri | | NON | OUI |
| Moutarde et produits à base de moutarde | | NON | OUI |
| Lupin et produits à base de lupin | | NON | NON |
| Mollusques et produits à base de mollusques | | NON | NON |

## CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

| Micro-organismes | Méthodes de référence | Méthodes par défaut | Limites | |
|---|---|---|---|---|
| | | | m | M |
| Flore mésophile totale | ISO 4833 | | 300 000/g | 3 000 000/g |
| E. coli | ISO 16649-2 | 3M 01/08-06/01 | 10/g | 100/g |
| Levures | NF V 08-059 | ISO 7954 | 100/g | 1 000/g |
| Moisissures | | | 100/g | 1 000/g |
| Bacillus cereus | ISO 7932 | | 1 000/g | 10 000/g |
| Staphylococcus coag+ | ISO 6888-2 | | 10/g | 100/g |
| ASR | NF V08-061 (tubes) | | 10/g | 100/g |
| Salmonelles | RAY 30/02-06/06 | BKR 23/04-12/07 | Absence dans 25 g | |

## DONNÉES LOGISTIQUES

| *Unité consommateur (UC)* | *Code EAN* | *Poids net UC* | *Poids brut UC (kg)* | *Dimensions UC (cm)* |
|---|---|---|---|---|
| Sachet | Indiqué sur UC et UD | 1 kg | 1.060 | L 54 x l 20 |
| ***Unité distributeur (UD)*** | ***Nb d'UC/UD*** | ***Poids net UD (kg)*** | ***Poids brut UD (kg)*** | ***L x l x H (cm)*** |
| Carton | 5 | 5.00 | 5.300 | 39 x 19 x 36 |

| *Palette* | *UD/Couche* | *Couches/pal.* | *Nb d'UD/palette* | *Nb d'UC/palette* | *Poids brut pal. (kg)* | *(L x l x H) cm* |
|---|---|---|---|---|---|---|
| EUR non gerbable | 12 | 4 | 48 | 240 | 279 | 120 x 80 x 160 |

Produit fabriqué en France par l'entreprise
MADA certifiée ISO 9001 : 2008 et ISO 22000 : 2005

ZAI Les Pins - 16 rue Sauge
BP 10237
68704 CERNAY CEDEX

Tél. standard 03.89.82.30.29 - Fax 03.89.38.98.97
email : produits.neff@neffmada.fr
Service Qualité : 03.89.82.30.29

**Fiche technique & logistique - Version n° 10 du 13/10/2015**

A la date indiquée ci-dessus les informations contenues dans ce document sont à notre connaissance exactes, elles sont données sous réserve de modifications ultérieures.
La responsabilité des prescripteurs et des clients consiste à s'assurer que ce produit est autorisé et conforme à la réglementation en vigueur.

*Pensez à l'environnement avant d'imprimer cette fiche technique, vous pouvez la télécharger sur www.neffmada.fr*